

DE LA TOUR

RISTORANTE ITALIANO

Non c'è amore
più sincero
dell'amore per il cibo.

George Bernard Shaw

MENU

ANTIPASTI / ENTRÉES

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado
Carpaccio de daurade, pomme verte, huîtres, avocat
26.00

Uovo croccante, olive taggiasche, faraona, parmigiano 36 mesi
Œuf croustillant, olives Taggiasche, pintade, parmesan 36 mois
26.00

Carpaccio di manzo, verdure in agrodolce, capperi, acciughe, gelato tonnato
Carpaccio de bœuf, légumes aigre-doux, câpres, anchois, Glace au vitello tonnato
27.00

Polpo, crema di fave secche, patata charlotte, spinaci
Poulpe, crème de fèves sèches, pomme de terre charlotte, épinards
28.00

PRIMI / PREMIERS PLATS

Risotto asiago, tartufo, funghi di stagione, riduzione di brasato

Risotto asiago, truffe, champignons de saison,
réduction de bœuf braisé

31.00

Carbonara 2.0, pecorino, polvere di guanciale, sifone carbonara

Carbonara 2.0, pecorino, poudre de guanciale, siphon carbonara

27.00

Ravioli farciti alla ricotta, astice, corallo, finocchio croccante

Ravioli farci à la ricotta, homard, corail, fenouil croustillant

32.00

Tagliolini allo champagne, frutti di mare,

caviare di salmone, bergamotto

Tagliolini au champagne, fruits de mer, caviar de saumon, bergamote

29.00

SECONDI / DEUXIÈME PLATS

Pancia di maiale, sedano rapa, zucca confit, cipollotto grigliato
Poitrine de porc, céleri-rave, potiron confit,
oignon de printemps grillé

44.00

Controfiletto di manzo, carciofi, cavolo di Bruxelles, barbabietola
Filet de bœuf, artichauts, choux de Bruxelles, betterave

52.00

Trota salmonata, cavolfiore, zafferano, borlotti
Truite saumonée, chou-fleur, safran, borlotti

45.00

Merluzzo, romanesco, porro bruciato, alghe, patata farcita
Cabillaud, romanesco, poireau brûlé, algues, pomme de terre farcie

42.00

DOLCI / DESSERT

**Tiramisu' 2.0, mascarpone, grue di cacao,
gelato al cappuccino, pan di spagna**

Tiramisu 2.0, mascarpone, grué de cacao, glace au cappuccino, génoise

15.00

Chiboust, cioccolato al latte, gelato nocciola, frutto della passione

Chiboust, chocolat au lait, glace à la noisette, fruit de la passion

15.00

Declinazione di mela Valtellina, cannella, meringa, aneto

Pomme de la Valteline, cannelle, meringue, aneth

15.00

**Pera Mantovana, mousse al cioccolato,
cereali croccanti, limone di amalfi**

Poire de Mantoue, mousse au chocolat,
céréales croustillantes, citron d'Amalfi

15.00

MENU LA TOUR

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

**Carpaccio di manzo, verdure in agrodolce, capperi,
acciughe, gelato tonnato**
Carpaccio de bœuf, légumes aigre-doux,
câpres, anchois, Glace au vitello tonnato

Carbonara 2.0, pecorino, polvere di guanciale, sifone carbonara
Carbonara 2.0, pecorino, poudre de guanciale, siphon carbonara

Pancia di maiale, sedano rapa, zucca confit, cipollotto grigliato
Poitrine de porc, céleri-rave, potiron confit,
oignon de printemps grillé

**Tiramisu' 2.0, mascarpone, grue di cacao,
gelato al cappuccino, pan di Spagna**
Tiramisu 2.0, mascarpone, grué de cacao, glace au cappuccino, génoise

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

95.00

Il menù La Tour viene servito per tutta la tavola
Le menu De la Tour est servi pour l'ensemble de la table

MENU DEGUSTAZIONE

MENU DÉGUSTATION

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado
Carpaccio de daurade, pomme verte, huîtres, avocat

Uovo croccante, olive taggiasche, faraona, parmigiano 36 mesi
Euf croustillant, olives Taggiasche, pintade, parmesan 36 mois

Tagliolini allo champagne, frutti di mare, caviale di salmone, bergamotto
Tagliolini au champagne, fruits de mer, caviar de saumon, bergamote

Trota salmonata, cavolfiore, zafferano, borlotti
Truite saumonée, chou-fleur, safran, borlotti

O/OU

Pancia di maiale, sedano rapa, zucca confit, cipollotto grigliato
Poitrine de porc, céleri-rave, potiron confit, oignon de printemps grillé

Tiramisu' 2.0, mascarpone, grue di cacao, gelato al cappuccino, pan di spagna
Tiramisu 2.0, mascarpone, grué de cacao, glace au cappuccino, génoise

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

105,00

Il menù Degustazione viene servito per tutta la tavola
Le menu Dégustation est servi pour l'ensemble de la table

Gentile Cliente, su richiesta il nostro personale sarà lieto di informarla sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Considerato che i nostri piatti sono cucinati al momento, vi ringraziamo in anticipo per un eventuale attesa.

Chère(s) Cliente(s) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.

Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle.

Provenienza degli alimenti:

Carne: Svizzera, USA

Salumi: Italia

Pesce e frutti di mare: Italia, Marocco

Provenance des aliments:

Viandes: Suisse, USA

Charcuteries: Italie

Poisson et fruits de mer: Italie, Maroc